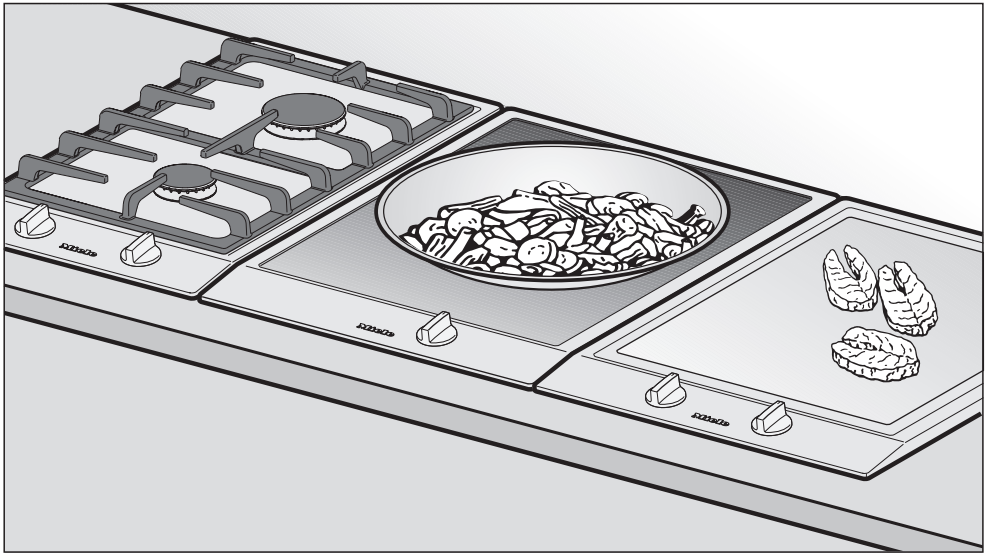
Gebrauchs- und Montageanweisung



Gas-Kochmulden
CS 1012-1
CS 1034-1

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

de - DE, AT

M.-Nr. 09 043 160

(D) Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.

(E) El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.

(F) Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.

(GB) This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.

(I) L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.

(NL) Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

Inhalt

Gerätebeschreibung 6
CS 1012-1 6
CS 1034-1 7

Sicherheitshinweise und Warnungen 9

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 22

Vor dem ersten Benutzen 23

Bedienung 24
Schnellzündsystem 24
Einschalten, regeln, ausschalten 24
Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige 26

Kochgeschirr 27

Energierspartipps 28

Sicherheitseinrichtungen 29

Reinigung und Pflege 30
Edelstahl-Mulde 31
Stellrost, Bedienknebel 31
Brenner 32

Was tun, wenn ...? 33

Nachkaufbares Zubehör 35

Sicherheitshinweise zum Einbau 36

Geräte- und Einbaumaße 40
CS 1012-1 40
CS 1034-1 41

Inhalt

Arbeitsplatte vorbereiten 42

Einbau von mehreren Geräten 43

Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen 46

Gerät einsetzen / ausheben 48

Allgemeine Einbauhinweise 49

Elektroanschluss 50

Gasanschluss 52

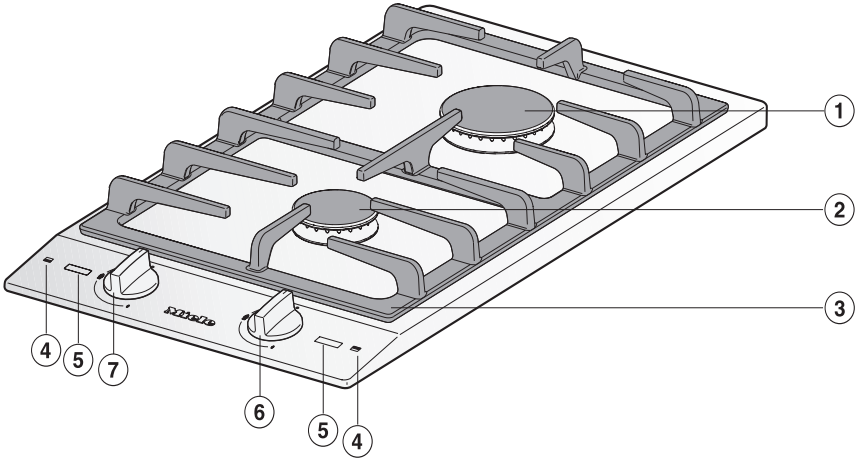
Gas-Durchflusstabelle 54

Umstellen auf eine andere Gasart 56
CS 1012-1 56
Düsentabelle 56
CS 1034-1 57
Düsentabelle 57
Düsen wechseln 58
Funktion prüfen 59

Kundendienst / Typenschild / Garantie 60

Gerätebeschreibung

CS 1012-1



① Starkbrenner

② Normalbrenner

③ Stellrost

④ Symbole für die Anordnung der Gas-Kochstellen

⑤ Anzeigeelemente

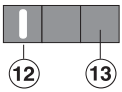
Bedienknebel für die Gas-Kochstelle:

⑥ hinten

⑦ vorne

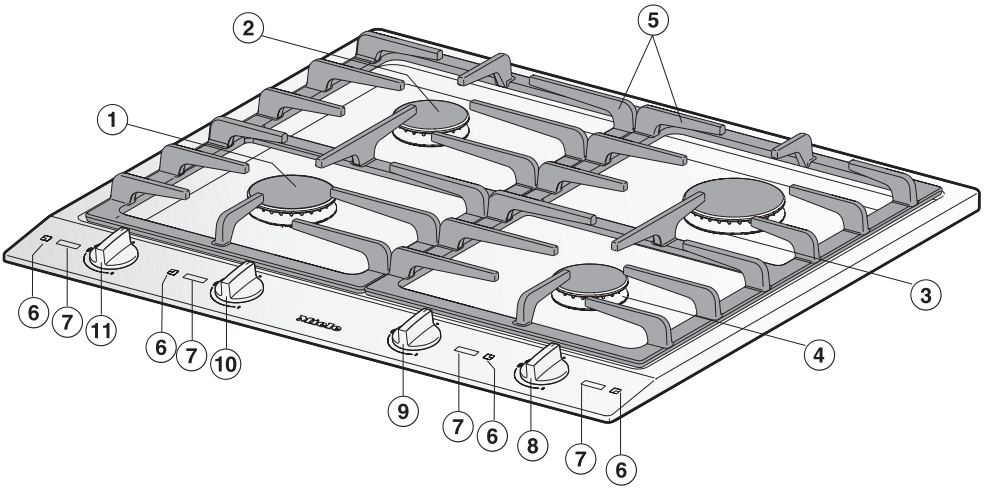
Anzeigeelemente

⑫ Betriebsanzeige



⑬ Restwärmeanzeige

CS 1034-1



① Starkbrenner

② Sparbrenner

③ Starkbrenner

④ Normalbrenner

⑤ Stellroste

⑥ Symbole für die Anordnung der Gas-Kochstellen

⑦ Anzeigeelemente

Bedienknebel für die Gas-Kochstelle:

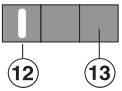
⑧ vorne rechts

⑨ hinten rechts

⑩ hinten links

⑪ vorne links

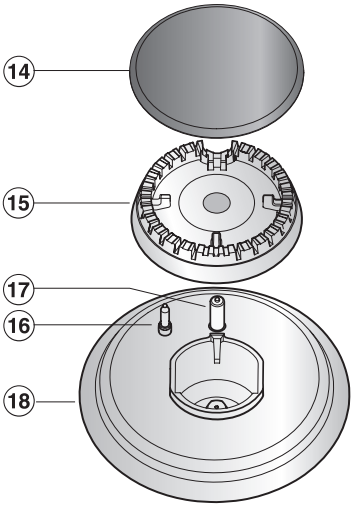
Anzeigeelemente



⑫ Betriebsanzeige

⑬ Restwärmeanzeige

Brenner



⑭ Brennerdeckel

⑮ Brennerkopf

⑯ Thermoelement der Zündsicherung

⑰ Zündelektrode

⑱ Brennerunterteil

Diese Gas-Kochmulde entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie die Gas-Kochmulde in Betrieb nehmen.
Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter!

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Diese Gas-Kochmulde ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

– in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
– in landwirtschaftlichen Anwesen,
– von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumfeldern.

▶ Benutzen Sie die Gas-Kochmulde ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen für die Zubereitung und das Warmhalten von Speisen.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Miele haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

▶ Diese Gas-Kochmulde ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, diese Gas-Kochmulde sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Kinder im Haushalt

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe der Gas-Kochmulde aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen von der Gas-Kochmulde ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen die Gas-Kochmulde nur ohne Aufsicht benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

▶ Die Gas-Kochmulde wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter der Gas-Kochmulde auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. Verbrennungsgefahr!

▶ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen herunterzuziehen. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, um Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr auszuschließen!

▶ Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

Technische Sicherheit

▶ Kontrollieren Sie die Gas-Kochmulde vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigtes Gerät kann Ihre Sicherheit gefährden!

▶ Die elektrische Sicherheit der Gas-Kochmulde ist nur dann gewährleistet, wenn sie an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen der Gas-Kochmulde unbedingt die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

▶ Der Gasanschluss muss von einer Gas-Fachkraft vorgenommen werden. Wird der Stecker entfernt, muss das Gerät zusätzlich von einer Elektro-Fachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte Fachkräfte, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten. Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

▶ Benutzen Sie die Gas-Kochmulde nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse der Gas-Kochmulde.
Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.

▶ Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierte Fachkräfte durchführen.
Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss die Gas-Kochmulde von der Gasversorgung und vom Elektronetz getrennt sein. Sie ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

– die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
– die Schraubsicherungen der Hausinstallation ganz herausgeschraubt sind,
– die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist.
  Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

▶ Während der Garantiezeit darf eine Reparatur der Gas-Kochmulde nur von einem von Miele autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele Original Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

▶ Ist die Netzanschlussleitung beschädigt, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die bei Miele oder dem Kundendienst erhältlich ist.

▶ Die Gas-Kochmulde ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ Der Anschluss der Gas-Kochmulde an das Elektronetz darf nicht über Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel erfolgen, da sie nicht die nötige Sicherheit gewähren (z. B. Überhitzungsgefahr).

▶ Nehmen Sie die Gas-Kochmulde bei einem Defekt nicht in Betrieb bzw. schalten Sie sie sofort aus. Trennen Sie die Kochmulde vom Elektronetz und von der Gasversorgung. Rufden Sie den Kundendienst.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Die Gas-Kochmulde wird bei Betrieb heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Achten Sie darauf, das Gerät nicht zu berühren, solange es noch heiß sein kann.

▶ Lassen Sie die Gas-Kochstellen nie ohne aufgesetztes Kochgeschirr brennen. Eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube kann durch die starke Hitzeeinwirkung der Flammen beschädigt oder in Brand gesetzt werden.

▶ Lassen Sie die Gas-Kochmulde während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt! Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und einen Brand entfachen.

▶ Entzündet sich heißes Fett oder Öl, versuchen Sie keinesfalls, mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe eines Kochgeschirrdeckels, eines feuchten Geschirrtuches oder Ähnlichem.

▶ Verwenden Sie die Gas-Kochmulde nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten an der heißen Gas-Kochmulde mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie dabei darauf, dass diese Textilien nicht in die Nähe der Flammen geraten. Verwenden Sie daher keine zu großen Lappen, Geschirrtücher oder Ähnliches.
Achten Sie ferner darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.

▶ Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.

▶ Benutzen Sie die Gas-Kochmulde nicht als Ablagefläche.
Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass das Ablagegut - je nach Material - sich erhitzt (Verbrennungsgefahr!), zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

▶ Bei Einbau mehrerer Geräte
Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich der Zwischenleiste ab, da sie die Dichtung der Zwischenleiste beschädigen könnten.

▶ Decken Sie die Gas-Kochmulde nie ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass das Material sich entzündet, zerspringt oder schmilzt.

▶ Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Darüber hinaus besteht Brandgefahr!

▶ Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf den Gas-Kochstellen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr!

▶ Zünden Sie die Gas-Kochstelle erst dann, wenn alle Brennerteile richtig zusammengebaut sind.

▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die angegebenen Maße (siehe Kapitel "Kochgeschirr") weder unter- noch überschreitet. Ist der Durchmesser zu klein, steht das Kochgeschirr nicht sicher genug. Ist der Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige, z. B. mit Paneelen verkleidete Wand sowie Teile der Gas-Kochmulde beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt Miele keine Haftung.

▶ Achten Sie darauf, dass die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausragt und an der Geschirraußenseite emporschlägt.

▶ Verwenden Sie kein Geschirr mit zu dünnem Boden und erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich. Bei Nichtbeachtung kann die Gas-Kochmulde beschädigt werden.

▶ Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stellrost. Das Kochgeschirr darf nicht direkt auf den Brenner gestellt werden.

▶ Bewahren Sie keine leicht entzündlichen Gegenstände in der Nähe der Gas-Kochmulde auf.

▶ Entfernen Sie Fettspritzer und andere brennbare (Lebensmittel-) Rückstände so bald wie möglich von der Geräteoberfläche. Es besteht sonst Brandgefahr.

▶ Setzen Sie die Stellroste senkrecht auf, um ein Verkratzen zu vermeiden.

▶ Die Benutzung von Gas-Kochstellen führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raumes durch Offenhalten der natürlichen Belüftungsöffnungen oder durch Installation einer mechanischen Lüftungseinrichtung, z. B. einer Dunstabzugshaube.

▶ Eine längere, intensive Benutzung der Gas-Kochmulde kann eine zusätzliche Belüftung des Raumes, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Entlüftung durch Betrieb der Dunstabzugshaube auf höherer Leistungsstufe erforderlich machen.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe der Gas-Kochmulde benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit der heißen Gas-Kochmulde in Berührung kommt. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

▶ Befindet sich unter der Gas-Kochmulde eine Schublade, dürfen darin weder Spraydosen noch leicht entzündliche Flüssigkeiten noch andere brennbare Materialien aufbewahrt werden. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Evtl. vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

▶ Vermeiden Sie, dass kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten auf die Gas-Kochmulde gelangen. Gegebenenfalls müssen diese Stoffe sofort gründlich entfernt werden, um Korrosion zu verhindern.

▶ Ist die Gas-Kochmulde hinter einer Möbeltür eingebaut, darf sie nur bei geöffneter Möbeltür betrieben werden.
Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

▶ Falls die Gas-Kochmulde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum nicht benutzt wurde, sollte sie vor der Wiederinbetriebnahme gründlich gereinigt und von einer autorisierten Fachkraft auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

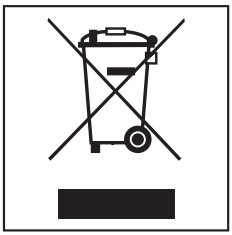
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Fachhändler.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien.
- Spülen Sie die abnehmbaren Teile der Brenner mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie die Teile anschließend und setzen Sie die Brenner wieder zusammen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Wischen Sie die Edelstahl-Mulde mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es bei der ersten Inbetriebnahme vorübergehend zur Geruchsbildung.
Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Schnellzündsystem

Das Gerät ist mit einem Schnellzündsystem mit folgenden Merkmalen ausgestattet:

– Schnellzündung ohne Drücken und Halten des Knebels.

– Automatische Wiederzündung

  Sollte die Flamme durch Zugluft etc. erlöschen, wird der Brenner wieder automatisch gezündet. Ist die Wiederzündung erfolglos, wird automatisch die Gaszufuhr gesperrt (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").

Einschalten, regeln, ausschalten

Mit dem Bedienknebel zünden Sie den Brenner und regulieren die Stärke der Flamme.

● Gaszufuhr ist gesperrt

starke Flamme

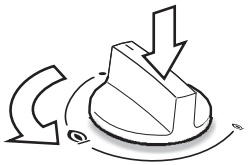
schwache Flamme

Die Brenner dürfen nur durch Drücken und Drehen des Knebels nach links eingeschaltet und durch Drehen nach rechts ausgeschaltet werden.

Teile des Gerätes können **beschädigt** werden, wenn Sie:
- ohne zu Drücken einschalten,
- durch Drehen nach rechts einschalten,
- durch Drehen nach links Ausschalten.

Für derart entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Einschalten



- Drücken Sie zum Zünden des Brenners den entsprechenden Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf das größte Flammensymbol. Die Zündelektrode "klickt" und entzündet das Gas.

Bei Betätigung eines Bedienknebels wird automatisch an allen Kochstellen ein Funke erzeugt. Dies ist normal und weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.

Hat der Brenner nicht gezündet, drehen Sie den Bedienknebel auf "●". Lüften sie den Raum oder warten Sie mindesten 1 Minute mit einem neuen Zündversuch.

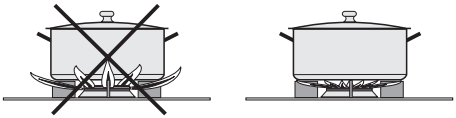
Sollte der Brenner auch bei einem zweiten Zündversuch nicht entzünden, drehen Sie den Bedienknebel auf "●" und sehen Sie Kapitel "Was tun, wenn ...".

Es kann vorkommen, dass während des Einschaltens ein kurzes Wiederzünden auftritt (1-2 x klicken) falls am Thermoelement kurzzeitig die Flamme erlöscht oder das Thermoelement noch nicht ausreichend erhitzt ist, z. B. bei Zugluft.

Regeln

Die Brenner können stufenlos zwischen der stärksten und schwächsten Flamme geregelt werden.

Regeln Sie die Flamme so, dass sie keinesfalls über den Topf hinausragt. Da der äußere Teil der Gasflamme viel heißer ist als der Flammenkern, sollen die Flammenspitzen unter dem Topfboden bleiben. Hinausragende Flammenspitzen geben unnötig Wärme an die Luft ab, können Topfgriffe beschädigen und erhöhen die Verbrennungsgefahr.



Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf "●".

Die Gaszufuhr wird gestoppt, die Flamme erlischt.

Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige

Nach dem Einschalten der Gas-Kochstelle leuchtet die Betriebsanzeige und nach einiger Zeit auch die Restwärmeanzeige auf. Nach dem Ausschalten der Gas-Kochstelle erlischt zunächst nur die Betriebsanzeige. Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Gas-Kochstelle ohne Gefahr berührt werden kann.

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Gas-Kochstelle nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Das Blinken der Anzeigen signalisiert eine Fehlermeldung. Sehen Sie das Kapitel "Was tun wenn" !

Brenner	Min. Bodendurchmesser Pfannen / Töpfe in cm
Sparbrenner	10
Normalbrenner	12
Starkbrenner	14
	Max. oberer Durchmesser Pfannen / Töpfe in cm
Sparbrenner	20
Normalbrenner	22
Starkbrenner	24

– Halten Sie die in der Tabelle angegebenen Maße ein. Ist der Bodendurchmesser zu klein, steht das Kochgeschirr nicht sicher genug. Ist der obere Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige, z. B. mit Paneelen verkleidete Wand sowie Teile des Gerätes beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

– Bedenken Sie beim Einkauf von Töpfen und Pfannen, dass im Allgemeinen nicht der Bodendurchmesser, sondern der obere Durchmesser angegeben wird.

– Sie können jedes Kochgeschirr verwenden, das hitzebeständig ist.

– Bevorzugen Sie Kochgeschirr mit dickwandigem Boden, weil es die Wärme gut ausgleicht. Bei dünnwandigem Boden besteht die Gefahr, dass die Speisen punktuell überhitzt werden. Rühren Sie daher öfter um.

– Wählen Sie das Kochgeschirr passend zum Brenner aus. Allgemein gilt: großer Durchmesser = großer Brenner, kleiner Durchmesser = kleiner Brenner.

– Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf den mitgelieferten Stellrost. Das Kochgeschirr darf nicht direkt auf den Brenner gestellt werden.

– Platzieren sie das Kochgeschirr so auf dem Stellrost, dass es nicht kippen kann. Ein minimales Kippeln kann nie ganz ausgeschlossen werden.

– Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit randgestütztem Boden.

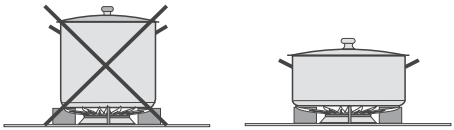
Energierspartipps

– Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.

– Garen Sie mit wenig Wasser.

– Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

– Stellen Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig eine schwächere Flamme ein.



– Wählen Sie lieber breite, flache Töpfe als schmale, hohe. Sie lassen sich schneller aufheizen.

Thermoelektrische Zündsicherung

Ihre Gas-Kochmulde ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet. Das bedeutet, dass bei einem eventuellen Erlöschen der Gasflamme (z. B. durch übergekochte Speisen oder durch Zugluft) und einem anschließenden erfolglosen Wiederzündversuch die Gaszufuhr gesperrt wird. Ein weiteres Ausströmen von Gas wird verhindert.

- Um die Gas-Kochstelle wieder in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf "●" und schalten danach wie gewohnt ein.

Sicherheitsausschaltung

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum (ca. 4 Stunden) beheizt wird, schaltet sie sich automatisch ab.

Um die Gas-Kochstelle wieder in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf "●" und schalten danach wie gewohnt ein.

⚠ Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.
Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

Übergekochte Speisen auf dem heißen Gerät können zu Verfärbungen an den Brennerteilen und der Edelstahlmulde führen. **Entfernen Sie Verschmutzungen sofort!**

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- spitzen Gegenstände (damit die Dichtungen zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Edelstahl-Mulde

Reinigen Sie die Edelstahl-Mulde mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein.
Trocknen Sie die Mulde zum Schluss mit einem weichen Tuch.

Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes und den Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger verwenden (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Achten Sie darauf, das Mittel ausschließlich in Schliffrichtung (Rillenrichtung) anzuwenden.

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, empfehlen wir die Verwendung des Miele Edelstahl-Pflegemittels (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").
Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Bedruckung (Flammensymbole)

Die Bedruckung kann beschädigt werden, wenn Verschmutzungen (z.B. kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten, Olivenöl) länger einwirken. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort !

Verwenden Sie in diesem Bereich kein Edelstahl-Reinigungsmittel. Die Bedruckung wird sonst abgerieben.

Stellrost, Bedienknebel

Reinigen Sie die Stellroste keinesfalls in der Spülmaschine!

Nehmen Sie den Stellrost ab. Reinigen Sie Stellroste und Bedienknebel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein

Trocknen Sie alles zum Schluss mit einem sauberen Tuch.

Brenner

Reinigen Sie die Brennerteile keinesfalls in der Spülmaschine!

Nehmen Sie alle losen Teile des Brenners ab und reinigen Sie sie ausschließlich von Hand mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Wischen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch ab.

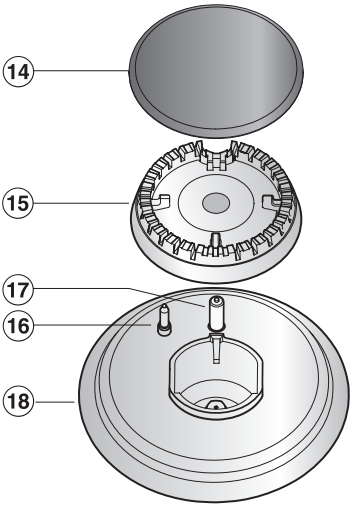
Wischen Sie die Zündelektrode und das Thermoelement vorsichtig mit einem gut ausgewrungenen Tuch ab.

Die Zündelektrode darf nicht nass werden, sonst bleibt der Zündfunke aus.

Trocknen Sie zum Schluss alles mit einem sauberen Tuch.
Achten Sie darauf, dass auch die Flammenöffnungen vollständig trocken sind.

Die Oberfläche des Brennerdeckels wird im Lauf der Zeit etwas matter. Das ist ganz normal und stellt keine Materialbeeinträchtigung dar.

Brenner zusammensetzen



Nach der Reinigung den Brenner in der richtigen Reihenfolge wieder zusammensetzen

- Setzen Sie den Brennerkopf ⑮ so auf das Brennerunterteil ⑱ auf, dass die Zündelektrode ⑰ und das Thermoelement ⑯ durch die Bohrungen des Brennerkopfes führen. Der Brennerkopf muss richtig einrasten.
- Legen sie den Brennerdeckel ⑭ eben auf den Brennerkopf ⑮.
  Bei richtiger Position lässt sich der Brennerdeckel nicht verschieben.

⚠ Reparaturen an Elektro- und Gasgeräten dürfen nur von einer Elektro- und Gas-Fachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Was ist zu tun, wenn ...

... bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme der Brenner nicht zündet?

Eventuell befindet sich Luft in der Gasleitung! Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. mehrfach.

... Betriebs- und/oder Restwärmeanzeige blinken?

– es kam zu einem Stromausfall.
– ein Wiederzündversuch war nicht erfolgreich.
– die Gaszufuhr ist unterbrochen.

Drehen Sie alle Bedienknebel nach rechts auf "●". Danach können Sie das Gerät wie gewohnt bedienen.

Besteht das Problem weiterhin, unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes für einige Sekunden.

... es zu einem Stromausfall kam?

Drehen Sie alle Bedienknebel nach rechts auf "●". Danach können Sie das Gerät wie gewohnt bedienen.

Besteht das Problem weiterhin, unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes für einige Sekunden.

... der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet?

Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes für einige Sekunden. Besteht das Problem weiterhin, prüfen Sie ob

– der Brenner richtig zusammengebaut ist.
– die Gasabsperreinrichtung geöffnet ist.
– der Brenner trocken und sauber ist.
– die Flammenöffnungen frei und trocken sind.

... die Gasflamme nach der Zündung wieder ausgeht?

Die Flammen müssen das Thermoelement berühren, damit es heiß genug wird.

Berühren die Flammen das Thermoelement nicht, prüfen Sie ob

– die Brennerteile richtig aufliegen.
– sich Verschmutzungen am Thermoelement befinden. Entfernen Sie diese vorsichtig (beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege").

... die Gasflamme plötzlich anders aussieht?

Prüfen Sie, ob die Brennerteile richtig aufliegen.

... die Gasflamme während des Betriebes ausgeht?

Prüfen Sie, ob die Brennerteile richtig aufliegen.

.... die elektrische Zündeinrichtung des Brenners nicht mehr funktioniert?

Prüfen Sie, ob

– die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eventuell eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

– sich Speisereste zwischen der Zündelektrode und dem Brennerdeckel befinden.
Entfernen Sie diese vorsichtig (beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege").

– sich Speisereste am Thermoelement befinden.
Entfernen Sie diese vorsichtig (beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege").

Aus Sicherheitsgründen kann bei einem Erlöschen durch Überkochen das Einschalten der Gas-Kochstelle für ca. 5 Min gesperrt sein.

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

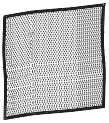
Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und leichte Verfärbungen

Edelstahl-Pflegemittel 250 ml

Einfache Entfernung von Wasserstreifen, Flecken und Fingerabdrücken.
Verhindert ein schnelles Wiederverschmutzen

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Sicherheitshinweise zum Einbau

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube eingebaut werden.

▶ Der Aufstellraum des Gerätes muss mehr als 20 m^3 Rauminhalt und mindestens eine Tür oder ein Fenster ins Freie, das geöffnet werden kann, aufweisen.

▶ Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sich diese nicht lösen oder verformen.
Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Dieses Gerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Aufgrund eines möglichen Flammenüberschlagens darf eine Gas-Kochmulde nicht direkt neben einer Fritteuse eingebaut werden. Zwischen der Kochmulde und einer Fritteuse muss ein Mindestabstand von 288 mm eingehalten werden.

▶ Der Einbau einer Gas-Kochmulde über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

▶ Der Einbau über einem Miele Backofen ist ist nur bei einer Arbeitsplattenhöhe von mindestens 40 mm möglich.

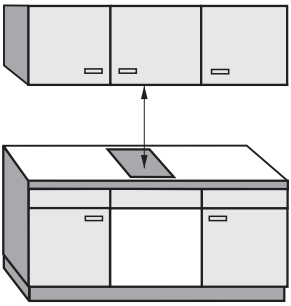
▶ Achten Sie darauf, dass nach dem Einbau der Gasschlauch und die Netzanschlussleitung keine heißen Gerätestellen berühren. Es können sonst Hitzeschäden am Gasschlauch und an der Leitung entstehen.

▶ Die Netzanschlussleitung und eine flexible Gas-Anschlussleitung müssen so angebracht sein, dass sie nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sind.

▶ Die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände sind sorgfältig einzuhalten.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Sicherheitsabstand oben



Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.
Fehlen die Angaben des Haubenherstellers oder sind leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert, muss der Sicherheitsabstand mind. 760 mm betragen.

Wenn für verschiedene Geräte unterhalb einer Dunstabzugshaube, z. B. Wokbrenner und Elektrokochfeld, unterschiedliche Sicherheitsabstände in der Montage-/Gebrauchsanweisung angegeben sind, wählen Sie bitte den größeren von beiden.

Sicherheitshinweise zum Einbau

Sicherheitsabstände seitlich

Beim Einbau einer Gas-Kochmulde dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Gerät oder Möbelstück höher als die Gas-Kochmulde sein (siehe Abbildungen).

Wegen der Abstrahlungstemperatur ist ein Sicherheitsabstand von mindestens **50 mm** vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand einzuhalten.

Zwischen Arbeitsplattenausschnitt und den umgebenden Möbeln, z. B. einem Hochschrank rechts oder links, ist der Sicherheitsabstand ① einzuhalten:

40 mm bei CS 1212 / CS 1212-1
CS 1221 / CS 1221-1
CS 1234 / CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

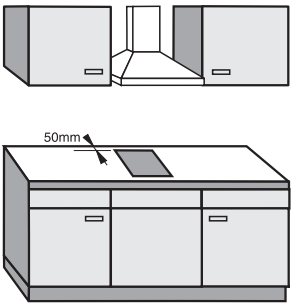
50 mm bei CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

100 mm bei CS 1012 / CS 1012-1

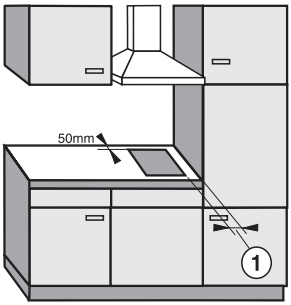
150 mm bei CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm bei CS 1034 / CS 1034-1

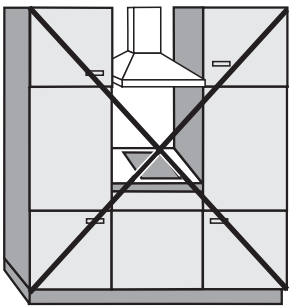
250 mm bei CS 1011
CS 1021



sehr empfehlenswert!



nicht empfehlenswert!



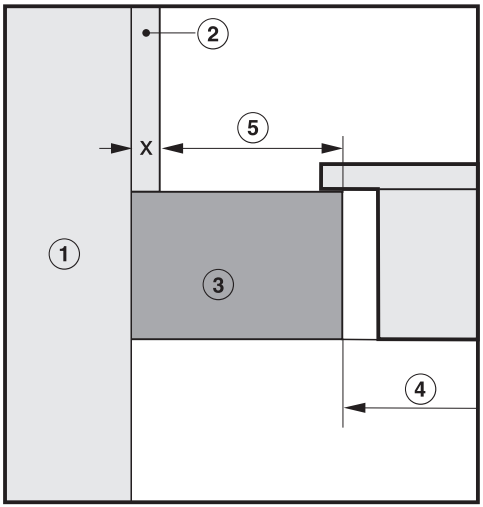
nicht erlaubt!

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

Wird eine Nischenverkleidung angebracht, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus **nicht brennbarem Material** (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm



① Mauerwerk

② Nischenverkleidung
Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

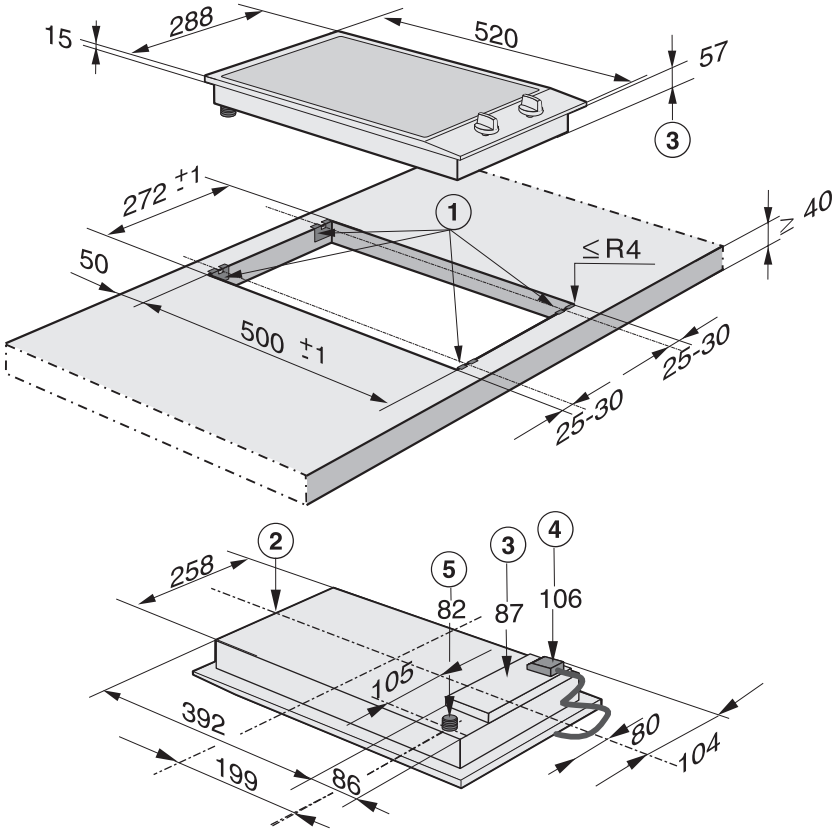
③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

⑤ Mindestabstand
bei **brennbaren** Materialien 50 mm
bei **nicht brennbaren** Materialen 50 mm - Maß x

Geräte- und Einbaumaße

CS 1012-1



① Klemmfedern

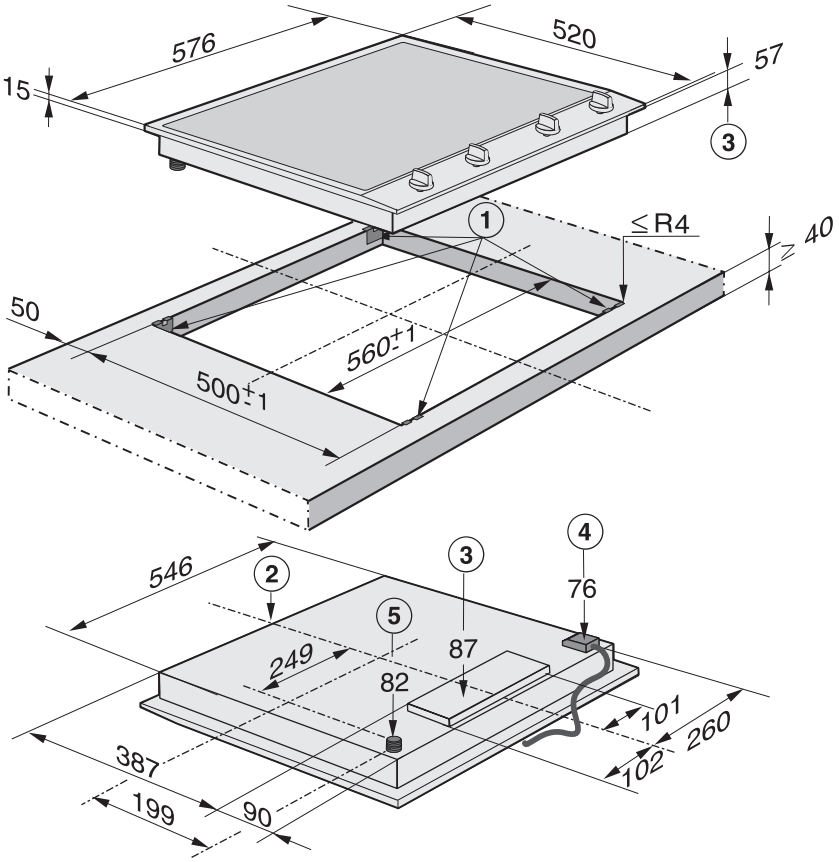
② vorn

③ Einbauhöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 2000 mm

⑤ Einbauhöhe Gasanschluss R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 1034-1



① Klemmfedern

② vorn

③ Einbauhöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 2000 mm

⑤ Einbauhöhe Gasanschluss R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

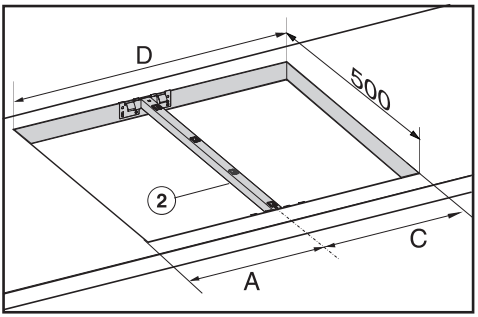
Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt für ein oder mehrere Geräte gemäß des Maßbildes.
  Beachten Sie den **Mindestabstand** zur **Rückwand** sowie rechts oder links zu einer **Seitenwand.**
  Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise zum Einbau".
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
  Die verwendeten Materialien müssen temperaturbeständig sein.

Wird beim Einbau festgestellt, dass die Dichtung des Rahmens an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsfläche aufliegt, können die Eckenradien, ≤ R4, mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

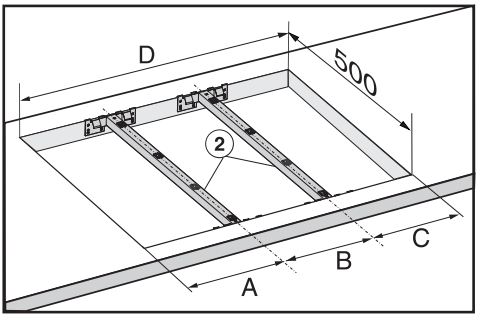
Bei Einbau von mehr als einem Gerät muss zwischen den einzelnen Geräten jeweils eine Zwischenleiste ② montiert werden.
Siehe Kapitel "Klemmfedern und Zwischenleisten" befestigen.

Arbeitsplattenausschnitt - zwei Geräte



Bei Einbau von **zwei Geräten** ergibt sich die Breite des Arbeitsplattenausschnittes D aus den Maßen A und C.

Arbeitsplattenausschnitt - drei Geräte



Bei Einbau von **drei Geräten** ergibt sich die Breite des Arbeitsplattenausschnittes D aus den Maßen A und B und C.

A = Gerätebreite (288 mm oder 380 mm oder 576 mm) **minus 8 mm**

B = Gerätebreite (288 mm oder 380 mm oder 576 mm)

C = Gerätebreite (288 mm oder 380 mm oder 576 mm) **minus 8 mm**

D = Breite des Arbeitsplattenausschnittes

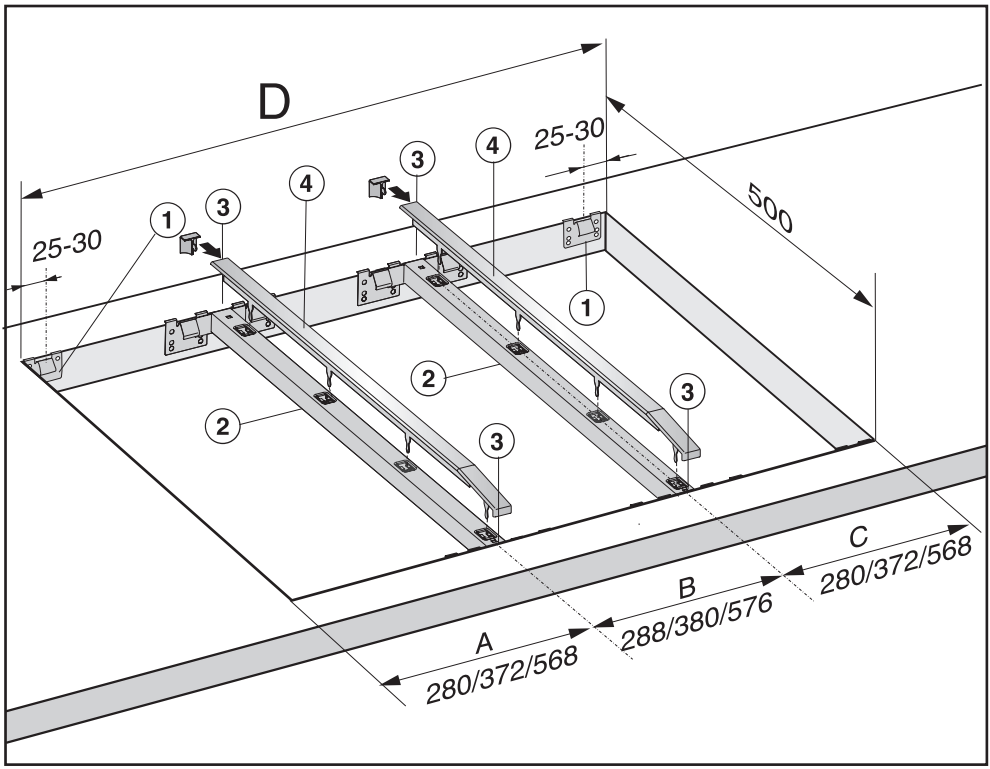
Bei Einbau von **mehr als drei Geräten** muss für jedes weitere Gerät zu den Maßen A und B und C die entsprechende Gerätebreite B (288 mm oder 380 mm oder 576 mm) addiert werden.

Einbau von mehreren Geräten

Beispielrechnungen zum Arbeitsplattenausschnitt bei Einbau von drei Geräten

A Gerätebreite minus 8	**B** Gerätebreite	**C** Gerätebreite minus 8	**D** **Arbeitsplatten-ausschnitt**
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Alle Maße in mm.



① Klemmfedern

② Zwischenleisten

③ Zwischenraum zwischen Leiste und Arbeitsplatte

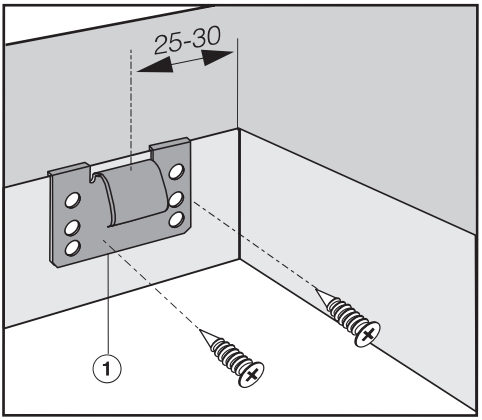
④ Abdeckung

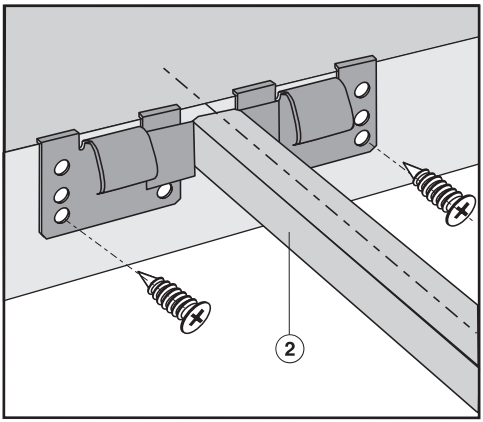
Die Befestigung der Klemmfedern ① und Zwischenleisten ② wird in der Abbildung für 3 Geräte dargestellt.

Für jedes weitere Gerät ist eine zusätzliche Zwischenleiste erforderlich. Die Position für die Befestigung einer zusätzlichen Zwischenleiste ist abhängig von der Gerätebreite **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen

Arbeitsplatte aus Holz

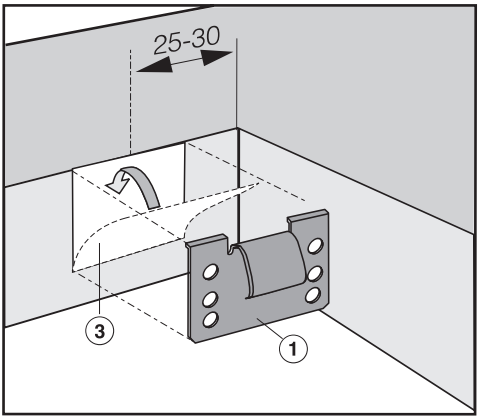


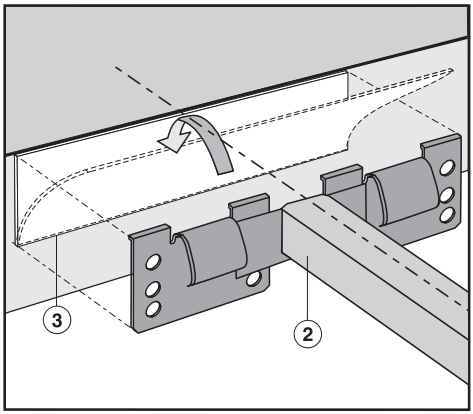


- Legen Sie die mitgelieferten Klemmfedern ① und die Zwischenleisten ② an den gekennzeichneten Stellen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern und Zwischenleisten mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm.

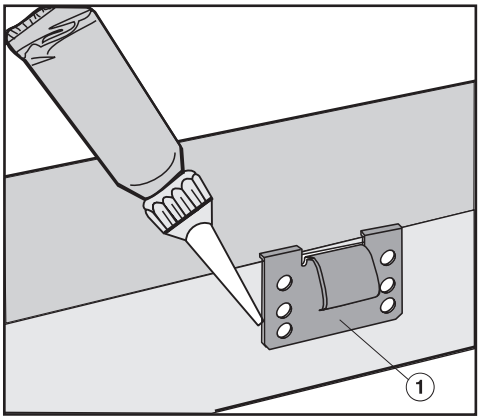
Arbeitsplatte aus Naturstein

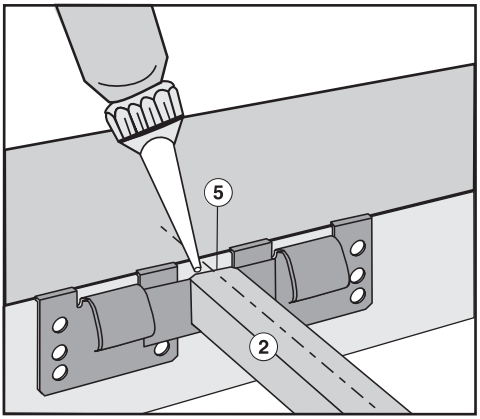
Die Schrauben werden für Arbeitsplatten aus Naturstein nicht benötigt.





- Positionieren und befestigen Sie die Klemmfedern ① und Zwischenleisten ② mit starkem doppelseitigem Klebeband ③.



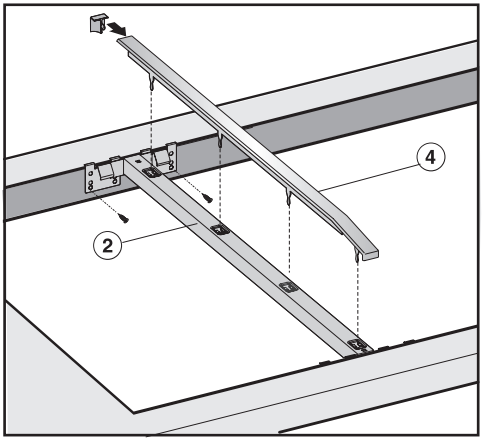


- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern ① und Zwischenleisten ② mit Silikon.
- Füllen Sie den Zwischenraum ⑤ zwischen den Leisten und der Arbeitsplatte mit Silikon aus.

Gerät einsetzen / ausheben

Einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Gerätes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Gerät, beginnend mit der Vorderseite, in den Arbeitsplattenausschnitt hinein.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Gerät gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes auf der Arbeitsplatte aufliegt. Nur so ist eine allseitige Dichtwirkung gewährleistet. **Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel!**
- Schieben Sie das eingebaute Gerät zur Seite, bis die Löcher der Zwischenleiste zu sehen sind.



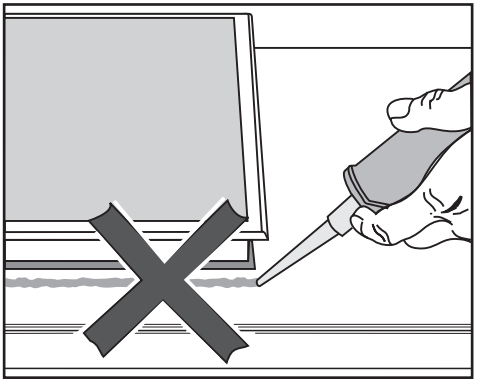
- Rasten Sie die Abdeckung ④ in die vorgesehenen Löcher der Zwischenleiste ② ein.
- Legen Sie das nächste Gerät, beginnend mit der Vorderseite, in den Arbeitsplattenausschnitt hinein.
- Schließen Sie das Gerät / die Geräte an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie die Funktion des Gerätes / der Geräte.

Ausheben

Ist das Gerät von **unten zugänglich**, können Sie es von unten herausdrücken. Es muss erst der hintere Bereich herausgedrückt werden.

Ist das Gerät **nicht von unten zugänglich**, fassen Sie das Gerät mit beiden Händen an der hinteren Seite, ziehen Sie es nach vorn und dann nach oben heraus.

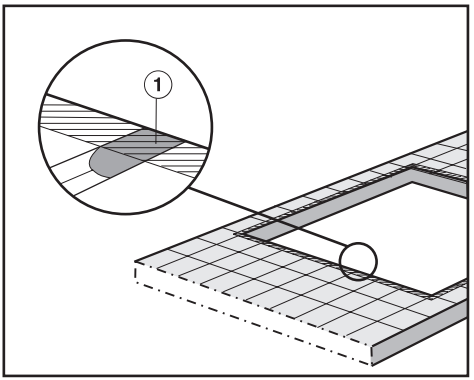
Dichtung zwischen Gerät und Arbeitsplatte



Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Das Gerät darf auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) abgedichtet werden. Gerät und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Gerät ausgebaut werden muss.

Geflieste Arbeitsfläche



Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unterhalb der Geräteauflagefläche müssen glatt und eben sein, damit der Rahmen gleichmäßig aufliegt und das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

Elektroanschluss

Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.
Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes zugänglich ist.

Erfolgt der Anschluss nicht über eine Steckdose, beauftragen Sie bitte eine Elektro-Fachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Ist die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ist ein Festanschluss vorgesehen, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Miele macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemäßen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

AC 230 V / 50 Hz
Überstromschutzschalter 10 A
Auslösecharakteristik Typ B oder C

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

– **Schmelzsicherungen**
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen. oder:

– **Sicherungs-Schraubautomaten**
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:

– **Einbau-Sicherungsautomaten**
(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C !):
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:

– **FI-Schutzschalter**
(Fehlerstrom-Schutzschalter)
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der bei Miele oder dem Kundendienst erhältlich ist.
Die Netzanschlussleitung darf nur von dem Gerätehersteller, einem von ihm autorisierten Kundendienst oder einer Elektro-Fachkraft ausgewechselt werden. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Gasanschluss

⚠ Der Gasanschluss sowie das Umstellen auf eine andere Gasart darf nur von einem beim zuständigen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Dieser ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich.

Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass ein Anschließen innerhalb oder außerhalb der Küchenmöbel möglich ist. Der Absperrhahn muss, gegebenenfalls nach dem Öffnen der Möbeltür, zugänglich und sichtbar sein.

Erfragen Sie die Gasart beim zuständigen Gas-Versorgungsunternehmen und vergleichen Sie diese Angaben mit denen auf dem Typenschild.

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbdingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Der Gasanschluss ist entsprechend den geltenden Vorschriften und Richtlinien vorzunehmen.
Für Deutschland:
DVGW-TRGI 2008
bzw. TRF (Flüssiggas).
Für Österreich:
ÖVGW-TR Gas 2005 G1
bzw.
ÖVGW-TR Flüssiggas 2011 G2.

Es sind ebenfalls die Sonderbestimmungen der örtlichen Gas-Versorgungsunternehmen sowie der Bauaufsichtsbehörden zu berücksichtigen.

Die Gasanschlüsse müssen so angeordnet sein, dass sie durch den Betrieb des Gasgerätes nicht schädlich erwärmt werden. Insbesondere dürfen Gasschlauchleitungen und Geräteanschlussarmaturen nicht von heißen Abgasen berührt werden.

Es muss sichergestellt sein, dass der Gasschlauch sowie der Netzanschluss keine heißen Gerätestellen berühren, da sonst Temperaturschäden am Gasschlauch und an der Netzanschlussleitung entstehen können.

Eine flexible Anschlussleitung muss so angebracht sein, dass sie nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommt und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

Nach dem Einbau des Gerätes muss dieses auf die örtlichen Gas-Verhältnisse eingestellt werden.

Abschließend ist der Gasanschluss auf Dichtigkeit zu prüfen.

Das Gerät ist für Erd- und Flüssiggas geeignet.

Kategorie gemäß EN 30:
Deutschland
DE II 2 ELL 3 BP 20/50 mbar

Österreich
AT II 2 H 3 B/P 20/50 mbar

Das Gerät ist je nach Länderausführung für Erdgas oder Flüssiggas ausgelegt (siehe Aufkleber am Gerät).

Für die Umstellung auf eine andere Gasart liegt je nach Länderausführung der entsprechende Düsensatz bei.

Sollte der für Ihren Installationsfall notwendige Düsensatz nicht beiliegen, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Das Umstellen auf eine andere Gasart ist in dem Kapitel "Umstellen auf eine andere Gasart" beschrieben.

Gewindeanschluss am Gerät

Der Gasanschluss des Gerätes ist mit einem konischen 1/2 " Gewinde ausgestattet. Es gibt zwei Anschlussmöglichkeiten:

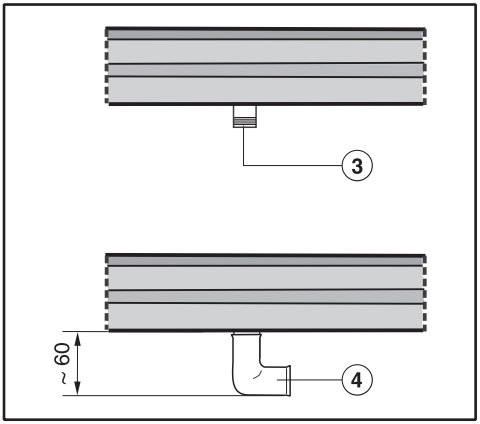
– feste Anschlussleitung

– flexible Anschlussleitung gemäß DIN 3383 Teil1

  Eine flexible Anschlussleitung darf eine Länge von 2 m nicht überschreiten.

Um dichte Verbindungen zu gewährleisten, müssen geeignete Dichtmittel verwendet werden.

Verwendung eines 90° Bogen



③ Gasanschluss R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ 90° Bogen

Bei Verwendung eines 90° Bogens erhöht sich die Einbau-Höhe im Bereich des Gasanschlusses um ca. 60 mm.

Gas-Durchflusstabelle

Brenner-belastung	Gasvolumenstrom (m^3 h) / (l/min) /1013 mbar, 15 °C Erdgas E und LL											
	bei einem Betriebsheizwert H_i in MJ/m^3 (kWh/m^3											
	25,9 (7,2)		27,4 (7,6)		28,8 (8,0)		30,2 (8,4		31,7 (8,8)		33,1 (9,2)	
	entsprechend einem Brennwert H_s in MJ/m^3 (kWh/m^3)											
	28,8 (8,0)		30,2 (8,4)		31,7 (8,8)		33,8 (9,4)		35,2 (9,8)		36,7 (10,2)	
kW	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min
1,0	0,14	2,3	0,13	2,2	0,13	2,1	0,12	2,0	0,11	1,9	0,11	1,8
1,75	0,24	4,1	0,23	3,8	0,22	3,6	0,21	3,5	0,20	3,3	0,19	3,2
3,00	0,42	6,9	0,39	6,6	0,38	6,3	0,36	6,0	0,34	5,7	0,33	5,4
4,20	0,58	9,7	0,55	9,2	0,53	8,8	0,50	8,3	0,48	7,9	0,46	7,6
4,60	0,64	10,7	0,60	10,1	0,58	9,6	0,55	9,1	0,52	8,7	0,50	8,3
4,75	0,66	11,0	0,62	10,4	0,59	9,9	0,57	9,4	0,54	9,0	0,52	8,6
4,95	0,69	11,5	0,65	10,8	0,62	10,3	0,59	9,8	0,56	9,4	0,54	9,0
5,40	0,75	12,5	0,71	11,8	0,68	11,3	0,64	10,7	0,61	10,2	0,59	9,8
5,75	0,80	13,3	0,76	12,6	0,72	12,0	0,69	11,4	0,65	10,9	0,63	10,4
5,90	0,82	13,7	0,78	12,9	0,74	12,3	0,70	11,7	0,67	11,2	0,64	10,7
6,00	0,83	13,9	0,79	13,1	0,75	12,5	0,72	11,9	0,68	11,4	0,65	10,9
6,50	0,90	15,1	0,85	14,2	0,81	13,5	0,77	12,9	0,74	12,3	0,71	11,8
7,10	0,99	16,4	0,93	15,5	0,89	14,8	0,85	14,1	0,81	13,4	0,77	12,9
7,50	1,04	17,4	0,99	16,4	0,94	15,6	0,89	14,9	0,85	14,2	0,82	13,6
8,30	1,15	19,2	1,09	18,2	1,04	17,3	0,99	16,5	0,94	15,7	0,90	15,0
8,50	1,18	19,7	1,12	18,6	1,06	17,7	1,01	16,9	0,97	16,1	0,92	15,4
8,70	1,21	20,2	1,14	19,1	1,09	18,1	1,04	17,3	0,99	16,5	0,95	15,8
9,50	1,32	22,0	1,25	20,8	1,19	19,8	1,13	18,9	1,08	18,0	1,03	17,2
9,80	1,36	22,7	1,29	21,5	1,23	20,4	1,17	19,5	1,11	18,5	1,07	17,8
10,50	1,46	24,3	1,38	23,0	1,31	21,9	1,25	20,9	1,19	19,9	1,14	19,0
10,90	1,52	25,3	1,43	23,9	1,36	22,7	1,30	21,7	1,24	20,6	1,19	19,8
11,30	1,57	26,2	1,48	24,7	1,41	23,5	1,35	22,5	1,28	21,4	1,23	20,5
11,50	1,60	26,6	1,51	25,2	1,44	24,0	1,37	22,8	1,31	21,8	1,25	20,8
12,00	1,67	27,8	1,58	26,3	1,50	25,0	1,43	23,8	1,36	22,7	1,31	21,8
12,60	1,75	29,2	1,66	27,6	1,58	26,3	1,50	25,0	1,43	23,8	1,37	22,8

Brenner-belastung	Gasvolumenstrom (m^3 h) / (l/min) /1013 mbar, 15 °C Erdgas E und LL									
	bei einem Betriebsheizwert H_i in MJ/m^3 (kWh/m^3									
	34,6 (9,6)		36,0 (10,0)		37,4 (10,4)		38,9 (10,8)		40,3 (11,2)	
	entsprechend einem Brennwert H_s in MJ/m^3 (kWh/m^3)									
	38,1 (10,6)		40,0 (11,1)		41,8 (11,6)		43,2 (12,0)		44,6 (12,4))	
kW	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min	m^3/h	l/min
1,0	0,10	1,7	0,10	1,7	0,10	1,6	0,09	1,5	0,09	1,5
1,75	0,18	3,0	0,18	2,9	0,17	2,8	0,16	2,7	0,16	2,6
3,00	0,31	5,2	0,30	5,0	0,29	4,8	0,28	4,6	0,27	4,5
4,20	0,44	7,3	0,42	7,0	0,40	6,7	0,39	6,5	0,38	6,3
4,60	0,48	8,0	0,46	7,7	0,44	7,4	0,43	7,1	0,41	6,8
4,75	0,49	8,2	0,48	7,9	0,46	7,6	0,44	7,3	0,42	7,1
4,95	0,52	8,6	0,50	8,3	0,48	7,9	0,46	7,6	0,44	7,4
5,40	0,56	9,4	0,54	9,0	0,52	8,7	0,50	8,3	0,48	8,0
5,75	0,60	10,0	0,58	9,6	0,55	9,2	0,53	8,9	0,51	8,6
5,90	0,61	10,2	0,59	9,8	0,57	9,5	0,55	9,1	0,53	8,8
6,00	0,62	10,4	0,60	10,0	0,58	9,6	0,56	9,3	0,54	8,9
6,50	0,68	11,3	0,65	10,8	0,63	10,4	0,60	10,0	0,58	9,7
7,10	0,74	12,3	0,71	11,8	0,68	11,4	0,66	11,0	0,63	10,6
7,50	0,78	13,0	0,75	12,5	0,72	12,0	0,69	11,6	0,67	11,2
8,30	0,86	14,4	0,83	13,8	0,80	13,3	0,77	12,8	0,74	12,4
8,50	0,88	14,7	0,85	14,2	0,82	13,6	0,79	13,1	0,76	12,7
8,70	0,91	15,1	0,87	14,5	0,84	14,0	0,81	13,4	0,78	13,0
9,50	0,99	16,5	0,95	15,8	0,91	15,2	0,88	14,7	0,85	14,1
9,80	1,02	17,0	0,98	16,3	0,94	15,7	0,91	15,1	0,88	14,6
10,50	1,09	18,2	1,05	17,5	1,01	16,8	0,97	16,2	0,94	15,6
10,90	1,13	18,9	1,09	18,2	1,05	17,5	1,01	16,8	0,97	16,2
11,30	1,18	19,6	1,13	18,8	1,09	18,1	1,05	17,4	1,01	16,8
11,50	1,20	19,9	1,15	19,2	1,11	18,4	1,06	17,7	1,03	17,1
12,00	1,25	20,8	1,20	20,0	1,16	19,3	1,11	18,5	1,07	17,9
12,60	1,31	21,8	1,26	21,0	1,21	20,2	1,17	19,4	1,13	18,8

Umstellen auf eine andere Gasart

⚠ Das Umstellen auf eine andere Gasart darf nur von einem beim zuständigen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden.

Beim Umstellen auf eine andere Gasart müssen die Hauptdüsen und die Kleinstelldüsen der Brenner gewechselt werden.

CS 1012-1

Nennbelastung bei Großeinstellung

	Gasart	kW
Normalbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	1,80 1,80 1,80 / 131 g/h
Starkbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	3,00 3,00 3,00 / 218 g/h
Gesamtleistung	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	4,80 4,80 4,80 / 349 g/h

Nennbelastung bei Kleineinstellung

	Gasart	kW
Normalbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	0,35 0,35 0,35
Starkbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	0,50 0,50 0,50

Die neuen Düsen entsprechend der Gasart gemäß nachfolgender Tabelle einschrauben.

Düsentabelle

Für Deutschland

	Hauptdüse ∅	Kleinstelldüse ∅
Erdgas H+E		
Normalbrenner	1,00	0,42
Starkbrenner	1,28	0,52
Erdgas LL		
Normalbrenner	1,08	0,42
Starkbrenner	1,42	0,52
Flüssiggas		
Normalbrenner	0,60	0,23
Starkbrenner	0,78	0,27

Für Österreich

	Hauptdüse ∅	Kleinstelldüse ∅
Erdgas H		
Normalbrenner	1,00	0,42
Starkbrenner	1,28	0,52
Flüssiggas		
Normalbrenner	0,60	0,23
Starkbrenner	0,78	0,27

Die Düsenkennzeichnungen beziehen sich auf 1/100 mm Bohrungsdurchmesser.

CS 1034-1

Nennbelastung bei Großeinstellung

	Gasart	kW
Sparbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	1,00 1,00 1,00 / 73 g/h
Normalbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	1,80 1,80 1,80 / 131 g/h
Starkbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	3,00 3,00 3,00 / 218 g/h
Gesamtleistung	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	8,80 8,80 8,80 / 640 g/h

Nennbelastung bei Kleineinstellung

	Gasart	kW
Sparbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	0,25 0,25 0,25
Normalbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	0,35 0,35 0,35
Starkbrenner	Erdgas H+E Erdgas LL Flüssiggas	0,50 0,50 0,50

Die neuen Düsen entsprechend der Gasart gemäß nachfolgender Tabelle einschrauben.

Düsentabelle

Für Deutschland

	Hauptdüse ∅	Kleinstelldüse ∅
Erdgas H+E		
Sparbrenner	0,76	0,39
Normalbrenner	1,00	0,42
Starkbrenner	1,28	0,52
Erdgas LL		
Sparbrenner	0,80	0,39
Normalbrenner	1,08	0,42
Starkbrenner	1,42	0,52
Flüssiggas		
Sparbrenner	0,45	0,20
Normalbrenner	0,60	0,23
Starkbrenner	0,78	0,27

Für Österreich

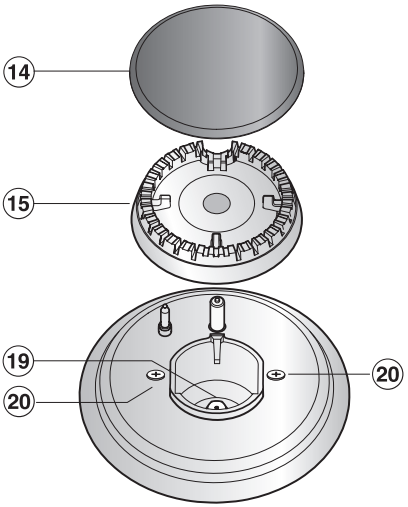
	Hauptdüse ∅	Kleinstelldüse ∅
Erdgas H		
Sparbrenner	0,76	0,39
Normalbrenner	1,00	0,42
Starkbrenner	1,28	0,52
Flüssiggas		
Sparbrenner	0,45	0,20
Normalbrenner	0,60	0,23
Starkbrenner	0,78	0,27

Die Düsenkennzeichnungen beziehen sich auf 1/100 mm Bohrungsdurchmesser.

Düsen wechseln

Trennen Sie die Gas-Kochmulde vom Elektronetz und schließen Sie die Gaszufuhr.

Hauptdüsen wechseln

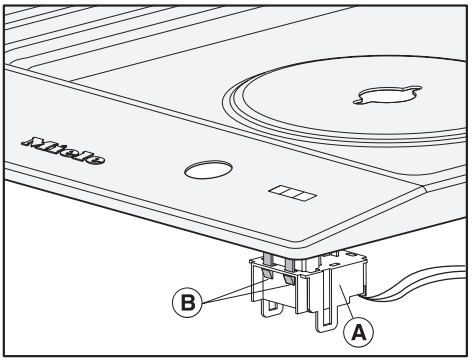


- Nehmen Sie die Stellroste, Brennerdeckel ⑭ und Brennerkopf ⑮ ab.
- Schrauben Sie die Hauptdüse ⑲ mit einem Steckschlüssel (M7) heraus.
- Wechseln Sie die Hauptdüse.

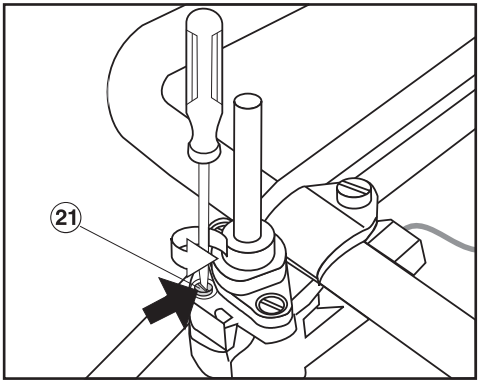
Kleinstelldüse wechseln

Um die Kleinstelldüsen zu wechseln, muss das Geräteoberteil abgenommen werden.

- Nehmen Sie den Brennerdeckel ⑭ und Brennerkopf ⑮ ab.
- Ziehen Sie die Bedienknebel ab.
- Lösen Sie die Schrauben ⑳.



- Nehmen Sie vorsichtig das Geräteoberteil ab. Achten Sie darauf, dass die Beleuchtungseinheit Ⓐ unterhalb des Geräteoberteils nicht herausgerissen wird. Um die Beleuchtungseinheit zu lösen, drücken Sie die beiden Schnapphaken Ⓑ ein.



- Drehen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Kleinstelldüse ㉑ in der Gasarmatur los.
- Ziehen Sie die Düse mit einer Spitzzange heraus.
- Setzen Sie die aus der Düsentabelle ersichtlichen Düse ein und drehen Sie sie fest.
- Sichern Sie die Düsen mit Siegellack gegen unbeabsichtigtes Lösen.

Funktion prüfen

Prüfen Sie alle Gas führenden Teile auf Dichtigkeit.

- Bauen Sie das Gerät wieder zusammen.
- Kontrollieren Sie das Brennverhalten, indem Sie alle Brenner in Betrieb nehmen.

  In "Kleinstellung" darf die Gasflamme nicht verlöschen, auch nicht, wenn der Bedienknebel rasch von "Groß-" auf "Kleinstellung" gedreht wird.

  In der "Großstellung" muss die Gasflamme mit deutlich sichtbarem Kern brennen.
- Kleben Sie den Aufkleber, der dem Düsensatz beiliegt, über den alten Aufkleber mit der angegebenen Gasart.

Kundendienst / Typenschild / Garantie

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

– Ihren Miele Fachhändler oder

– den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Deutschland:
Herstelleradresse
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:
Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-1
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

www.miele-shop.com

Werkkundendienst

Deutschland
0800 2244666*
*kostenfrei
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-30
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Produktinformationen

Deutschland
0180 5252100*
*0,14 € pro Minute aus dem Festnetz, Mobilfunkgebühren max. 0,42 € pro Minute
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-45
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Änderungen vorbehalten / 3711

M.-Nr. 09 043 160 / 02

CE